HEATEC

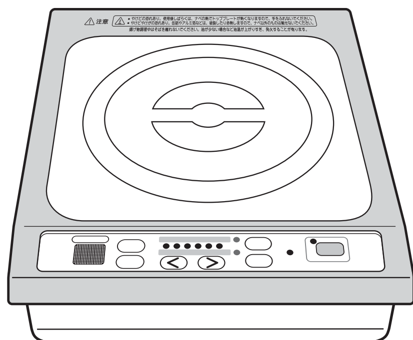
ビルトインタイプ

IHクッキングヒーター

形名　EC-711I(100V)
EC-721I(200V)

取扱説明書

保証書付



もくじ

特長・ＩＨ（電磁）調理器の原理・・・・・・・1
安全上のご注意・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・2
お使いになる前に・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・5
各部の名称・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・6
使える鍋・使えない鍋・・・・・・・・・・・・・・・・・7
ご使用方法（加熱調理）・・・・・・・・・・・・・・・9
ご使用方法（揚物調理）・・・・・・・・・・・・・・11
お手入れのしかた・仕様・・・・・・・・・・・・・・13
修理を依頼される前に・・・・・・・・・・・・・・・・14
保証とアフターサービス・保証書・・・・・・巻末

●この度は、IHクッキングヒーターをお買い上げ頂き、まことにありがとうございます。
●この製品を安全に正しくお使いいただくために、お使いになる前にこの取扱説明書をよくお読みになり十分理解してください。
●お読みになったあとは、いつも手元に置いてご使用ください。
●保証書は販売店欄の記入を必ず確認のうえお受け取りください。

株式会社HEATEC

特　長

●２０００Ｗの高火力（EC-721I）
素早く調理したい炒め物や、急いでお湯を沸かしたいときに最適です。

●揚物温度調節機能
微妙な揚物温度が自動調節できるので手がるに揚物調理が出来ます。

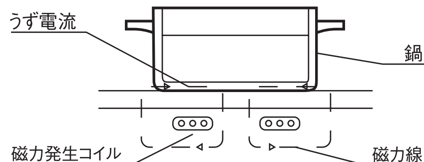
●切忘れ防止機能
切忘れて操作を行わなかった時は、約３０分で自動的に運転が停止します。

●鍋なし、及び小物検知機能
鍋を置かなかったり外したまま、又は使えない鍋で調理しようとした時などは約１分後に自動的に電源を「切」にします。

●異常過熱防止機能
空だきなどにより、鍋が高温になりすぎるのを防ぎます。

ＩＨ（電磁）調理器の原理

●コイルに電流を流すと磁力線が発生します。そこに鍋を置くと、鍋にうず電流が流れ、鍋の電気抵抗によって鍋のみが発熱します。



安全上のご注意

●ご使用になる前にこの「安全上のご注意」をよくお読みのうえ正しくお使いください。
●ここに示した注意事項は、安全に関する重要な内容を記載していますので必ず守ってください。
●表示と意味については、次のようになっています。



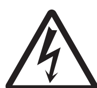
誤った取り扱いをすると、人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容を示します。



誤った取り扱いをすると、人が傷害を負ったり、物的損害の発生が想定される内容を示します。

※物的損害とは、家屋・家財および家畜・ペットにかかわる拡大損害を示します。

図記号の例


感電注意

△は、注意（危険、警告を含む）を示します。
具体的な注意事項は、△の中や近くに絵や文章で示します。
左図の場合は「感電注意」を示します。


分解禁止

⃠は、禁止（してはいけないこと）を示します。
具体的な注意事項は、⃠の中や近くに絵や文章で示します。
左図の場合は「分解禁止」を示します。


プラグを抜く

●は、強制（必ずすること）を示します。
具体的な注意事項は、●の中や近くに絵や文章で示します。
左図の場合は「差込みプラグをコンセントから抜くこと」を示します。



定格15A・AC100V（EC711I） 定格15A・AC200V（EC721I）の コンセントをそれぞれ単独で 使用すること。 他の器具と併用すると分岐コンセント部が異常発熱して発火することがあります。  コンセントを単独に使用	修理技術者以外の人は、絶対に分解したり修理・改造は行わないこと。 発火したり、異常動作してけがをすることがあります。  分解禁止
吸・排気口や隙間などの開口部に、ピンや針金などの金属物等、異物を入れないこと。 火災・感電・けがの原因となります。  禁止	吸・排気口や操作部に水をかけないこと。 漏電やショートをおこし火災・感電の原因となります。 トッププレートやカウンター（調理台）に水がこぼれたときも、すぐにふきとってください。  水かけ禁止

⚠警告

電源プラグの汚れやほこりは定期的にとってください。 プラグに汚れやほこりがたまると湿気などで漏電火災の原因となります。	**使用後は電源スイッチを「切」にすること。** 火災の原因となることがあります。 スイッチを「切」にする
子供だけで使わせたり、乳幼児の手の届くところでは使用しないこと。 やけど・感電・けがの原因になります。 禁止	**トッププレートの上や近くに燃えるものを置かないこと。** 火災・やけどの原因となります。
使用後は電源スイッチを「切」にすること。 火災の原因となることがあります。 スイッチを「切」にする	**高温注意ランプが点灯中はトッププレート、その周辺の金属部にふれないこと。** 高温のためにやけどをします。 接触禁止

長時間ご使用にならないときは専用回路のブレーカーを「切」にすること。

漏電火災や絶縁劣化による感電の原因となることがあります。
ただし、調理終了後10分は製品の冷却のため、ブレーカーを「切」にしないでください。

ブレーカーを「切」にする

揚物調理について

揚物調理中はそばをはなれないこと。 油の温度が上がりすぎたとき、火災の原因となります。 炒めもの、焼きものなど油を使う調理をするときもそばを離れないで、加熱しすぎないよう火力調節をしてください。 禁止	**油煙が多く出たら電源を切ること。** 油が高温になっているため、続けて加熱すると発火し火災の原因となります。
油の量は800ｇ以上で調理すること。 油の量が500ｇ未満で調理すると油の温度が上がりすぎ、火災の原因となります。 油の量は800g以上	**IHヒーターの揚物調理キーを使うこと。** 底に凹凸やそりのある鍋を使ったり、加熱調理モードで揚物の調理をすると、油の温度が上がりすぎて火災の原因となります。 揚物調理キーを使う

⚠注意

排・吸気口をふさいだり、排気口付近に手、顔、鍋の取っ手を近づけないこと。 本体内部が過熱して火災の原因となったり、やけどの原因となります。 禁止	**空焚きをしたり、加熱しすぎないこと。** やけどの原因となります。 また、鍋の破損、トッププレートの汚損、本体の故障の原因となります。 禁止
トッププレートに衝撃を加えないこと。 万一ひびが入ったり割れた場合、そのまま使用すると加熱や異常動作、感電の原因になります。ひびや割れが生じた場合コンセントから電源プラグを抜いて使用を中止し、すぐに修理を依頼してください。 禁止	**心臓用ペースメーカーをお使いの方は、本製品のご使用にあたって医師とよくご相談をしてください。** 本製品の動作がペースメーカーに影響を与える場合があります。 医師と相談
缶詰やアルミ箔等、なべ以外の物はのせないこと。 缶やアルミ箔、アルミパック食品などは、破裂したり、赤熱してけがややけどの原因となります。また、金属のスプーン、フォーク、ナイフ等を鍋の横にのせると、赤熱してやけどの原因となります。 禁止	**水のかかる所や、火気の近くでは使用しないこと。** 感電や漏電の原因になります。 また、電源コードが破損したり、本体内部の温度が上がりすぎて、火災や故障の原因になります。 禁止
鍋の下には紙、ふきん、ラップ、アルミ箔等をしかないこと。 なべの熱で紙等がこげたりします。 禁止	**使用中は製品から離れないこと。** 調理物が発火して火災の原因となることがあります。 禁止
調理以外の目的で使用しないこと。 火災の原因となることがあります。 禁止	**本製品を取り外して単独で使用しないこと。** けがややけど、感電、火災の原因になります。 禁止
鍋の中に水を入れずに、レトルト食品やアルミパック食品を加熱しないこと。 やけどの原因となります。 また、鍋の破損、トッププレートの汚損、本体の故障の原因となります。 禁止	**鍋は不安定な状態で使用しないでください。** トッププレートより外れて使用すると、落下等により、けがややけどの原因になります。 禁止

⚠注意

鍋のふたを取るとき蒸気に触れないでください。 特に鍋物料理は、蒸気が勢いよく出るので、けがややけどの原因となります。 禁止	ふきこぼれさせないこと。 やけどの原因となります。 また、鍋の破損、トッププレートの汚損、本体の故障の原因となります。 禁止
高温部に触れないこと。 鍋、ふた、取っ手などが熱くなっているので、けがややけどの原因となります。 禁止	使用後しばらくはなべからの熱伝導により、トッププレートが熱くなっているため、手を触れないこと。 やけどの原因となります。 禁止
トッププレートがぬれた状態で加熱しないこと。 トッププレートやなべの底がぬれた状態で加熱すると、鍋の底から蒸気が噴き出し、やけどの原因となります。 禁止	

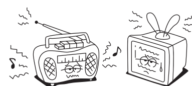
揚物調理について

他の器具（ガスコンロなど）で、あらかじめ加熱した油を使わないこと。 温度制御装置が働かず、異常加熱し火災の原因になります。 禁止	揚物調理中は飛び散る油に注意すること。 油が飛び散ってやけどの原因となります。 油の飛び散りは材料の下ごしらえなどで少なくできます。12ページ「油の飛び散りを少なくするために」をごらんください。 また、他の調理中の沸とうやふきこぼれによる水滴が油に入ると、油が飛び散り危険です。火力の調節をしてお使いください。 強制

お使いになる前に

ラジオやテレビを近づけないでください。

ラジオやテレビを近くに置きますと、ラジオやテレビに受信障害を及ぼすことがあります。影響しないところまで離してお使いください。



キャッシュカード、自動改札用定期券、カセットテープなどを近づけないでください。

磁力線の影響で記録が消えるおそれがあります。

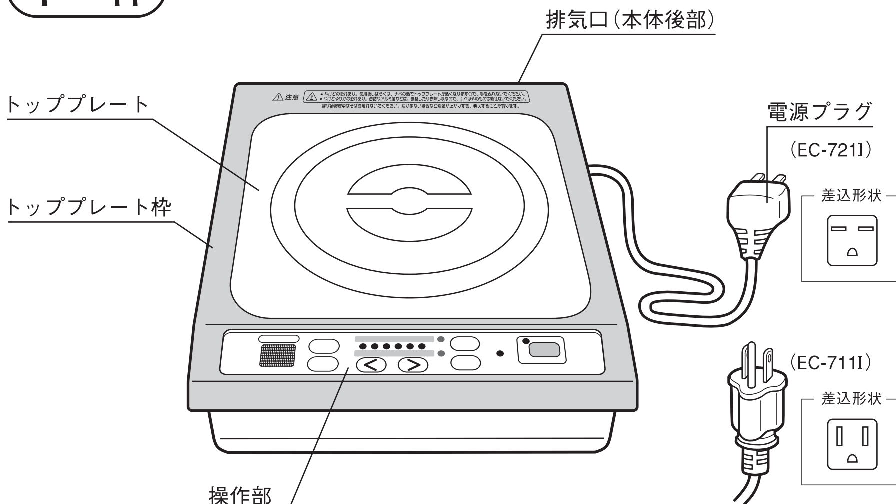


主電源を「切」にしても、冷却運転を行ないます。

使用中に本体内部の温度を下げるために冷却ファンが回っています。 また主電源「切」にした後も約 5 分間冷却運転を行ないます。

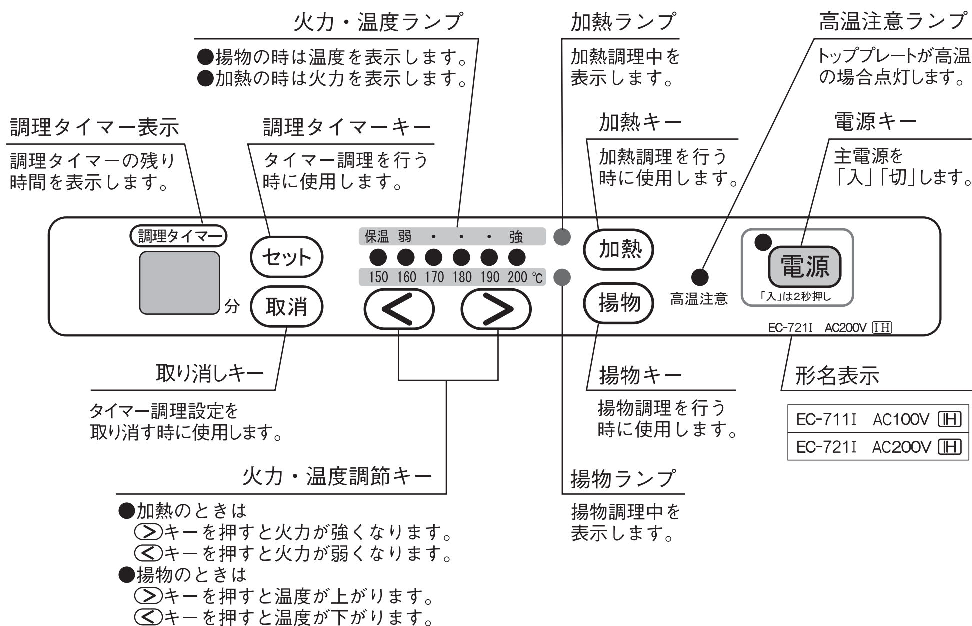
各部の名称

本　体



排気口（本体後部）
トッププレート
トッププレート枠
電源プラグ
（EC-721I）
差込形状
（EC-711I）
差込形状
操作部

操作部



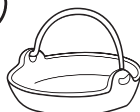
火力・温度ランプ
●揚物の時は温度を表示します。
●加熱の時は火力を表示します。
加熱ランプ
加熱調理中を
表示します。
高温注意ランプ
トッププレートが高温
の場合点灯します。
調理タイマー表示
調理タイマーの残り
時間を表示します。
調理タイマーキー
タイマー調理を行う
時に使用します。
加熱キー
加熱調理を行う
時に使用します。
電源キー
主電源を
「入」「切」します。
調理タイマー
分
セット
取消
保温　弱　・　・　・　強
150　160　170　180　190　200 ℃
加熱
揚物
高温注意
電源
「入」は2秒押し
EC-721I　AC200V IH
取り消しキー
タイマー調理設定を
取り消す時に使用します。
揚物キー
揚物調理を行う
時に使用します。
形名表示
EC-711I　AC100V IH
EC-721I　AC200V IH
火力・温度調節キー
●加熱のときは
＞キーを押すと火力が強くなります。
＜キーを押すと火力が弱くなります。
●揚物のときは
＞キーを押すと温度が上がります。
＜キーを押すと温度が下がります。
揚物ランプ
揚物調理中を
表示します。

使える鍋・使えない鍋

●使えます

材　質

鉄



鉄鋳物



鉄ホーロー



ステンレス
[18-0/18-8/18-10]



●多層構造鍋や合金で作られた鍋は、使える物と使えない物がありますので、鍋メーカーの取扱説明書に基づきご使用ください。

●鍋の材質により温度は変化します。本製品では推奨鍋（ステンレス製）を基準に温度が調整されています。温度制御が必要な揚物等の調理を行う場合は、十分気を付けてお使いください。特にソリや中央にくぼみのある鍋で揚物調理を行う場合、油温度が設定温度より高くなる場合がありますのでご注意ください。

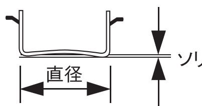
●フライパンは材質等により、ご使用に伴い底面が変形する場合があります。

形　状

●底が平らで丸形状の物が理想的です。加熱調理の場合は温度制御を行っていないため、多少のソリや多角形状の鍋でも影響はありませんが、熱効率が悪くなる可能性があります。

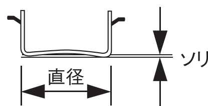
●加熱調理の場合●

直径　約12～26cm
ソリ　0～3mm



●揚物の場合●

直径　約18～26cm
ソリ　0～1mm



×使えません

材　質

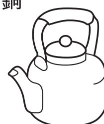
耐熱ガラス



陶磁器・土鍋

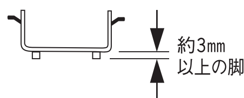


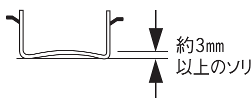
アルミ・銅

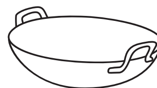


●魚焼き網や網をのせて使用すると、油がトッププレートにたれて汚れや、発火の原因となりますので、絶対に使用しないでください。

形　状









●底の直径が12cm未満の鍋、底の直径が26cmをこえる鍋、トッププレートに入りきらないプレート、中華鍋のように底がすり鉢状の鍋、約3mm以上のソリのある鍋、約3mm以上の脚付き鍋、中央が約3mm以上へこんでいる鍋等は使用できません。

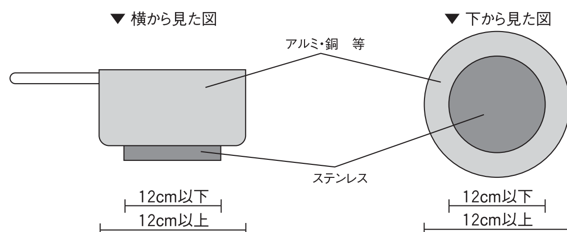
●揚物調理の場合はさらに18cm未満の鍋、約1mm以上のソリのある鍋、脚付き鍋、中央部が約1mm以上へこんでいる鍋も使用できません。

○使えない鍋の場合、火力・温度ランプが点滅し、ブザー音にてお知らせします。

注　意

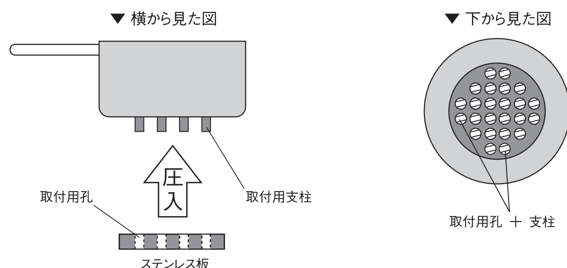
一部の鍋メーカー様製の「IH 対応鍋」と表記のある鍋・フライパン等において、直径12 cm 以上のものであっても「小物」と検知し、動作しないものがあります。

● アルミ等の材質の鍋・フライパンの底にステンレス板を取り付けているもので、ステンレス板の直径が12 cm 以下のもの



IH クッキングヒーターで発熱するよう、鍋底にステンレス板を取り付けていますが、ステンレス板の直径が12 cm 以下のため、小物として検知します。

● アルミ等の材質の鍋・フライパンの底にステンレス板を取り付けているもので、ステンレス取り付け（圧入）のためにステンレス板の孔が空いているもの



ステンレス板を取り付ける際に、ステンレス板に孔を空け、鍋底の支柱（突起）にかみ合わせて（圧入）います。ステンレス板の面積が孔の分だけ小さくなるため、小物として検知します。

小物検知機能

弊社 IH クッキングヒーターには、スプーンやフォーク等の小物がのせられていた状態では加熱しないような「小物検知機能」を搭載して、安全性を高めております。

ご使用方法 (加熱) (加熱調理)

●鍋もの・煮物・炒め物や料理の保温にお使いください。

⚠警告

- 加熱調理モード（保温は除く）では調理の為の温度制御を行なっていないので、揚物調理は絶対に行なわないでください。火災の原因となる場合があります。
- 必ず鍋を置いてからスイッチを入れてください。
- 空だきはしないでください。

1 準備。

●鍋に材料を入れ、トッププレートの中央にのせてください。

2 (電源)キーを押します。

●2秒以上押してください。

●ブザーが鳴り、電源ランプが点灯します。

3 (加熱)キーを押します。

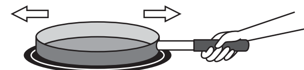
●火力が「中」に設定され、加熱が始まります。

●加熱ランプが点灯します。

●火力ランプが点灯します。

○鍋がのっていなかったり、使えない鍋をのせた場合はブザーが鳴り火力・温度ランプが全点滅します。このまま1分以内に鍋を戻した場合加熱動作は継続しますが、1分以上放置すると、電源を自動的に切ります。

○炒め物の時などにフライパンを持ち上げて振らないでください。鍋なし自動停止機能が働きます。



持ち上げず前後にゆするようにしてください。

4 調理に合わせて火力を調節します。

●(>)「上げる」(<)「下げる」のキーで火力を調節します。

●「保温」「弱」「･」「･」「･」「強」の6段階に調節できます。

5 調理が終わったら。

●(加熱)キーを押して調理運転を停止させてください。（加熱ランプが消灯します。）

●(電源)キーを押して電源を切ってください。（電源ランプが消灯します。）

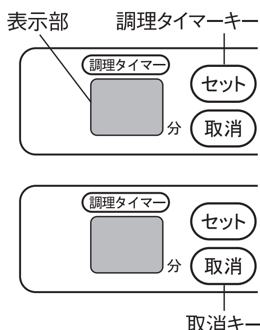
●表示ランプが全て消えたことを確認してください。

⚠注意

- ヒーターの火力が強い場合、鍋ややかんの形状などによっては吹きこぼれをおこしたり、蒸気が勢いよく出るおそれがあります。湯が沸騰したら適当な火力に落としてお使いください。
- 調理中鍋の種類によっては「ジー」という音がすることがありますが故障ではありません。
- 最後のキー操作から30分を過ぎると自動的に運転を停止します。
- 電源「切」時本体内の冷却を行なうために約5分間の冷却運転を行ないます。
- 「保温」時の火力自動調節機能は使用する鍋によって正しく温度を検知できない場合があります。また鍋内の料理が少ない場合あるいは多い場合は、焦げたり正しく保温できない場合がありますので、「保温」時も鍋の側を離れないでください。

調理タイマーの使い方

●「加熱」調理中は1～99分までの調理タイマーを使うことができます。
●セットした時間が経つと、自動的に電源が切れます。
（終了の時はブザーが鳴ってお知らせします。）



●（セット）「調理タイマーキー」を押すと1分刻みでセットされます。（長押しすると5分刻みでセットできます。）
●タイマー設定操作後、約2秒後（99分に設定時は直後）に「ピ」と確定音がし、タイマーのカウントを開始します。確定後に時間を変更する場合は、一旦タイマーの設定を取り消した後、再度時間の設定を行なってください。
●セットされた時間が表示部に表示されます。

●タイマーセットを取り消すときには、（取消）キーを押して下さい。

メニュー例と火力の目安

●この表は火力調節の目安です。鍋の種類や材料の量によって調節してください。
●材料・量・鍋の形状・材質などにより、保温温度が異なります。様子を見て火力を調節してください。

<table>
<tr><th rowspan="3" colspan="2">加熱
メニュー</th><th colspan="6">火力の目安</th></tr>
<tr><th>保温</th><th>弱</th><th>・</th><th>・</th><th>・</th><th>強</th></tr>
<tr><th>保温</th><th>弱</th><th>やや弱</th><th>中</th><th>やや強</th><th>強</th></tr>
<tr><td rowspan="2">目安</td><td>100V</td><td>※</td><td>約150W相当</td><td>約290W相当</td><td>約530W相当</td><td>約870W</td><td>約1300W</td></tr>
<tr><td>200V</td><td>※</td><td>約180W相当</td><td>約400W相当</td><td>約780W相当</td><td>約1300W</td><td>約2000W</td></tr>
<tr><td colspan="2">黒豆</td><td></td><td>調理中の火力</td><td></td><td></td><td></td><td>沸騰まで</td></tr>
<tr><td colspan="2">すきやき</td><td colspan="5">煮え具合で火力調節</td><td>沸騰まで</td></tr>
<tr><td colspan="2">寄せなべ</td><td colspan="5">煮え具合で火力調節</td><td>沸騰まで</td></tr>
<tr><td colspan="2">おでん</td><td colspan="5">煮え具合で火力調節</td><td>沸騰まで</td></tr>
<tr><td colspan="2">カレー・シチュー</td><td colspan="3">煮込み調理中</td><td></td><td></td><td>沸騰まで</td></tr>
<tr><td colspan="2">筑前煮</td><td></td><td colspan="3">煮込み調理中</td><td></td><td>沸騰まで</td></tr>
<tr><td colspan="2">肉じゃが</td><td></td><td colspan="3">煮込み調理中</td><td></td><td>沸騰まで</td></tr>
<tr><td colspan="2">鉄板焼き</td><td></td><td colspan="4">焼け具合で火力調節</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">ハンバーグ</td><td></td><td></td><td colspan="3">焼け具合で火力調節</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">茶わん蒸し</td><td></td><td colspan="2">蒸らし調理中</td><td></td><td></td><td>沸騰まで</td></tr>
<tr><td colspan="2">酒蒸し</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>調理中の火力</td></tr>
</table>

●炒め物など少量の油を入れて余熱する場合は、油の温度が急激に上がって油が発火することがあります。火力を弱めに調節し、加熱し過ぎないようにご注意ください。
●炒め物などの際、鍋底でトッププレートを激しくたたかないように注意して下さい。ガラスが破損したり、機器が故障する原因となります。

※温度制御により、一定温度を保ちます。
（但し使用する鍋によって正しく温度を検知できない場合があります。）

ご使用方法（揚物）（揚物調理）

●天ぷらやフライにお使いください。

1 準備。

●鍋に油800g以上を入れ、トッププレートの中央にのせてください。

2 （電源）キーを押します。

●2秒以上押してください。

●ブザーが鳴り、電源ランプが点灯します。

3 （揚物）キーを押します。

●温度が「180」に設定され、加熱が始まります。

●揚物ランプが点灯します。

●温度ランプが「180」で点滅します。点滅中は、油温調節中のため適温ではありません。

○鍋がのっていなかったり、使えない鍋をのせた場合はブザーが鳴り火力・温度ランプが全点滅します。このまま1分以内に鍋を戻した場合加熱動作は継続しますが、1分以上放置するとブザーを鳴らし、電源を自動的に切ります。

4 調理に合わせて温度を調節します。

●（＞）「上げる」（＜）「下げる」のキーで温度を調節します。

●「150」「160」「170」「180」「190」「200」の6段階に調節できます。

●調理中も温度を変更できます。

○適温になると温度ランプが点滅から点灯にかわります。

○最後のキー操作から30分を過ぎると調理運転を自動的に停止します。

5 調理が終わったら。

●（揚物）キーを押して調理運転を停止させてください。（揚物ランプが消灯します。）

●（電源）キーを押して電源を切ってください。（電源ランプが消灯します。）

●表示ランプが全て消えたことを確認してください。

⚠注意

●油は必ず800g 以上でお使いください。少ないと温度制御がうまくいかず高温になる場合があり、危険です。

●他の器具であらかじめ加熱した油を使わないで下さい。

●IHヒーターとなべの間に紙などを置かないようにしてください。

●調理中鍋の種類によっては「ジー」という音がすることがありますが故障ではありません。

●最後のキー操作から30分を過ぎると自動的に運転を停止します。

●電源「切」時本体内の冷却を行なうために約 5 分間の冷却運転を行ないます。

●揚物調理中はそばをはなれないでください。

●油煙が多く出たら通電を切ってください。

●揚物調理時に、不適切な鍋を使用した場合、あるいは他の調理機などで既に加熱された油を使用した場合など、温度設定が正しく行なえない場合は運転を停止します。（14ページの「エラー表示について」をご参照ください。）

揚物調理のコツ

- ●油の温度は材料にあわせて決める。
- ●1回に揚げる量は、控えめにする。(油の表面積の1／2程度を目安)
- ●出来上がりの目安は、材料が浮き上がり衣のまわりの泡が小さくなったとき。

メニュー例と温度の目安

- ●温度調節の範囲は推奨鍋(ステンレス製)の鍋底直径18㎝の鍋に油800gを使用した場合です。
- ●鍋の形状・材質や材料・油の量などにより、表示温度と実際の油温がずれる場合があります。調理のでき具合により、設定温度を調節してください。

揚物メニュー	温度の目安					
	150 150℃	160 160℃	170 170℃	180 180℃	190 190℃	200 200℃
野菜の天ぷら		◀━	━	━▶		
魚介類の天ぷら				◀━	━▶	
フライ		◀━	━	━▶		
鳥のから揚げ		◀━	━	━▶		
コロッケ				◀━	━	━▶
冷凍食品				◀━	━	━▶
ドーナッツ		◀━	━▶			

油の飛び散りを少なくするために

材料は必ず水分をふき取ってください。

- ●特にしいたけやピーマンなど!(水分が残っていると油がはねることがあります。)



いかやゆで卵などは揚げすぎないでください。

- ●長時間揚げると破裂!(特にけんさきいかや、するめいかなどは注意。)
- ●鍋の中に揚げ忘れがないか、常に確認を!



衣や生地作りのご注意。

- ●天ぷら衣は固すぎないように!
- ●水分の多い材料には、必ず薄力粉をうすくまぶしてから衣をつけて!
- ●ドーナツなどの生地には、ベーキングパウダーや砂糖を入れて!



特に下ごしらえの必要な材料

えび

尾の先を切って水分を出す。



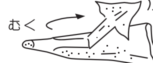
ししとう

水気をふき取り、竹串またはようじで穴をあける。



いか

皮をむき水分をふき取り、切り目を入れる。



お手入れのしかた

お願い

●使われるたびにお手入れをしてください。汚れたまま使用すると、変色やこびりつきによる汚れの原因となります。
●お手入れは、必ず電源プラグをコンセントから抜き、本体が充分に冷えてからおこなってください。
●内部に水、洗剤などを入れないでください。事故や故障の原因になります。
●トッププレート枠や、操作部の変色・変質の原因となりますので、下記の物は一切使用しないでください。
　○ベンジン・シンナー・ガソリン・漂白剤・酸類
　○磨き粉・クレンザー（トッププレートには使えます。）
　○たわし・金属たわし

本体の掃除

●トッププレート
○固くしぼったぬれぶきんで拭き取ってください。
○汚れのひどいときは、磨き粉かクレンザーを少量つけて、ナイロンタワシ等で擦り取った後、固くしぼったぬれぶきんでよく拭いてください。（油の付いた鍋を焦がしたりすると、トッププレートがひどく汚れる場合があります）
●トッププレート枠・操作部
○固くしぼったぬれぶきんで拭き取ってください。
○汚れのひどいときは、うすめた台所用中性洗剤（水1ℓに対し洗剤15mℓ）をしみこませた布を固くしぼって拭き、その後、固くしぼったぬれぶきんで洗剤分をよく拭き取ってください。
○トッププレート枠や操作部の隙間に水や洗剤が入らないようにしてください。
●吸気口・排気口
○ほこりが付いている場合掃除機等で吸い取ってください。（ほこりが付いたまま使用すると、事故や故障の原因になります。
○2週間に1回が目安です。

仕　様

形名	EC-711I	EC-721I
電源	100V　50/60Hz	200V　50/60Hz
定格消費電力	1300W	2000W
寸法	幅312×奥行354×高さ89.5mm	
質量	約3.1kg	約3.2kg
電源コード	60㎝ 125V 15A 2極接地極付	60㎝ 250V 15A 2極接地極付
安全装置	異常過熱防止機能　鍋なし自動停止機能　小物検知機能 切忘れ防止機能　器内温度過熱防止機能　電流ヒューズ	
付属品	取扱説明書（保証書付き）／施工説明書／注意ラベル	

修理を依頼される前に

●修理を依頼される前に次のことを点検してください。

症　状	調べるところ
電源キーを押してもランプが点灯しない	●電源プラグが確実に差込まれていますか? ●ご家庭のヒューズやブレーカーが切れていませんか? ●主電源キーを約2秒間押してください。
調理中にブーンという音やジーという音がする	●故障ではありません。モーターの風切り音や鍋の材質により音がすることがあります。
調理中に電源が切れる 切忘れ防止機能	●30分以上操作せずに、加熱していませんか? 故障ではありません。再度キーを操作してください。
火力・温度ランプが全点滅し、ブザーが鳴り、約1分後に電源が切れる 鍋なし自動停止機能	●鍋をのせていますか? ●使えない鍋をのせていませんか? ●鍋の位置が中央からずれていませんか? ●スプーンなどの小物をのせていませんか?
調理中にブザーが鳴り運転が停止する （01又は06）	●吸、排気口がふさがれていませんか? ●吸込口の周囲温度が高くなっていませんか? ●空だきをしていませんか?

■エラー表示について（調理タイマー表示部に表示されます。）

表示内容	推測される原因	対　策
01	●空だきなどをしていませんか?	●一度電源を落とし、内部が充分に冷却されるまで待ってください。
06	●吸、排気口がふさがれていませんか?	●吸、排気口の確認と清掃を行ってください。
10	●揚物調理に使えない鍋を乗せていませんか?	●8ページをご参照頂き、揚物調理に適した鍋をご使用ください。
	●他の調理機器で既に加熱された油を使用していませんか?	●油が常温まで冷えるのを待ってから再度調理を行ってください。
その他のエラー表示		お買い上げの販売店または、「ヒーテックお客様サービス窓口」までご連絡ください。

●以上の事をお調べになって、それでも直らない場合は、お買上げの販売店または、「ヒーテックお客様サービス窓口」までご連絡下さい。
●ご自身での修理は、絶対におやめ下さい。

こんな場合はすぐに修理が必要です。電源プラグを抜き、お買い上げの販売店、又は「ヒーテックお客様サービス窓口」にご相談ください。

●電源コード、電源プラグに傷がついた
●電源コードや電源プラグが異常に熱くなる
●トッププレートにひび割れ等が発生した
●ファンの回転に異常がある
●電源コードを折り曲げると通電したり、しなかったりする

⚠警告

改造はしない、サービスマン以外の人は絶対に分解したり、修理をしない
●火災、けが、感電の原因になります。
●故障したときは電源プラグを抜き、お買い上げの販売店又は「ヒーテックお客様サービス窓口」にご相談ください。

保証とアフターサービス

●保証書
この商品には「保証書」がついています。保証書は販売店で所定事項を記入してお渡しいたしますので、「お買上げ日・販売店名」などの記入をお確かめになり、 保証書をよくお読みになって大切に保管してください。

●修理を依頼されるとき
14ページの「修理を依頼される前に」の内容にそって調べていただき、なお異常のあるときはお使いになるのをやめ、お買い上げの販売店または「ヒーテックお客様サービス窓口」にご連絡ください。
○保証期間中のとき：お買い上げ販売店または「ヒーテックお客様サービス窓口」に修理をご依頼ください。保証書の規定にしたがって修理いたします。
○保証期間が過ぎているとき：修理によって機能が維持できる場合は、お客様のご要望により有料修理いたします。

●補修用性能部品の保有期間
この商品の補修用性能部品の保有期間は、製造打切り後6年です。
補修用性能部品とは、その商品の機能を維持するため必要な部品です。

●アフターサービスについて
修理に関するご相談並びにご不明な点は、お買い上げの販売店または「ヒーテックお客様サービス窓口」へお問い合わせください。

アフターサービスに関するお問い合わせ
「ヒーテックお客様サービス窓口」
☎0467-42-8336（直通）
☎ 03-3767-8000（転送）
平日午前9時～午後5時45分
〒247-0056 神奈川県鎌倉市大船5-12-18
FAX. 0467-37-7721

保証書【出張修理】

本書は、本書記載内容に基づき、無料修理を行うことをお約束するものです。
※印欄の記入のない場合は無効となりますので、記入されていない場合は、お買い上げいただいた販売店にお申し出ください。

形名	EC-711I EC-721I	※お買上げ日 年　月　日	保証期間 お買い上げ日より 本体 1年
お客様	ご住所	〒	
	フリガナ		
	お名前		
	電話		
※販売店			

この保証書は本書に明示した期間、条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。従って、この保証書によってお客様の法律上の権利を制限するものではありませんので、保証期間経過後の修理についてご不明の場合は、お買い上げの販売店または「ヒーテックお客様サービス窓口」へお問い合わせください。

【無料修理規定】

1. 取扱説明書等の注意書きに従った正常な使用状態で保証期間内に故障した場合には、無料で修理いたします。無料修理をご依頼になる場合には、本書をご提示ください。
2. ご転居の場合は事前にお買上げ販売店にご相談ください。
3. ご贈答品等で本保証書に記入してあるお買上げ販売店に、修理がご依頼できない場合は、株式会社HEATECへお問い合わせください。
4. 保証期間内であっても、次のような場合は有料となります。
（イ）使用上の誤り及び改造や不当な修理による故障及び損傷
（ロ）お買い上げ後の落下や輸送などによる故障および損傷
（ハ）火災、地震、水害、落雷、その他天災地変などによる故障及び損傷
（ニ）一般家庭以外（例えば業務用など）に使用されて生じた故障及び損傷
（ホ）本書のご提示がない場合
（ヘ）本書にお買い上げ年月日、お客様名、販売店名の記入のない場合、あるいは字句を書き替えられた場合
5. 本書は日本国内においてのみ有効です。This warranty is valid only for Japan.
6. 本書は再発行致しませんので、紛失しないよう大切に保管してください。

お客様にご記入いただいた保証書の写しは、保証期間内のサービス活動及びその後の安全点検活動のために記載内容を利用させて頂く場合がございますので、ご了承ください。

修理メモ



株式会社HEATEC
〒140-0013 東京都品川区南大井3−12−13 TEL.03(3768)6111

3K32-AM0511F